

指導教員名	岡田 恵実
-------	-------

活動区分	商品開発型	連携先	企業

～ コーヒー残渣を活用したパン開発を通じたアップサイクル実践プロジェクト ～

活動の様子



コーヒー



もちりコーヒー蒸しパン



コーヒーバターラスク

企画・活動概要

神戸の喫茶店(にしむら珈琲)で発生するコーヒー残渣(抽出後の豆かす)をペースト化(CNF化)し、その風味・色味、栄養価を活かして、「アップサイクル(地域資源の循環型活用 × SDGs) × 学生の実践」をテーマに、パン開発・販売、取り組みの価値発信を実施。コーヒー残渣の活用についてはみらい廃棄物研究所と、パン開発～販売の取り組みはイズベーカリーと連携して実施。



神戸パン祭りのブース

経緯・背景・目的

喫茶店やカフェ等で発生するコーヒー残渣(抽出後の豆かす)は、栄養価の大半は残るにも関わらず、通常は食品廃棄物として処分されてしまう。この問題を解決すべくペースト状に加工した「コーヒー残渣ペースト」を開発したみらい廃棄物研究所から、具体的な活用方法や連携先について相談を受けた。これを契機に、神戸の老舗パン企業であるイズベーカリーと連携し、学生の視点を掛け合わせながら、地域資源の循環を価値として打ち出したパンの企画・開発および販売に取り組むこととなった。



コーヒー豆からサステナブレッドになるまでを示した展示小物

取り組む課題

喫茶店やカフェ等で発生するコーヒー残渣は、通常は食品廃棄物として処分されるためコストがかかる。一方で、栄養価の大半は残渣に残っており未利用資源とも言えることから、有効に活用する仕組みづくりが求められる。さらに、地域で発生した資源を地域の事業者・消費者に向けて新たな価値として還元し、循環の流れを地域に根づかせていくことができれば理想的である。本プロジェクトでは、残渣をペースト化(CNF化)して風味・色味・栄養価を活かし、アップサイクル商品「サステナブレッド」として提供することで、地域資源の循環型活用(SDGs)の実装を目指した。



神戸パン祭りでの販売光景

本学(学生)の役割

- ・パンの商品企画
- ・今回のパン販売に関連して、SDGs×地域資源活用(アップサイクル)のストーリー発信(プレスリリース、イベント出店等におけるストーリーツール作成等)
- ・販売活動(神戸パン祭り、学園祭)



作成したチラシ

活動結果・成果・学生が成長した点・学生が身につけた能力

- ・29のアイデアから3つを商品化。名称や価格設定、ポスター、チラシ、POP等を作成した。
- ・10/18神戸パン祭り、11/8-9日ゆうか祭で販売し、3種すべて完売した。
- ・販売当初はブースから学生が作ったという訴求だけでは販売数が伸びず、外回りをしながらサステナブレッドの背景・意義を伝えるスタイルにしたことで、販売が伸びる手応えを得た。
- ・学生は、現場観察にもとづく判断・方針転換、価値をわかりやすく説明する発信力、振り返りに次の改善(準備・伝え方・動き方)に落とし込む力を身につけた。



関係者への活動報告会

指導教員および関係者の紹介

<指導教員>



商学部
経営学科
准教授
岡田 恵実(オカダ エミ)
＜専門・担当科目等＞
起業・事業承継論、中小企業論、
ビジネスプラン論、経営学入門 等

<関係者・企業等>

株式会社イズベーカリー
代表取締役
井筒大輔(イツツ ダイスケ)

岡田恵実ゼミナール(通称・だえみゼミ)は、起業やプロジェクトを切り口に学生ひとりひとりが自分の人生を自分で作り、未来に向けて行動することを目指しています。自分自身の思いに基づいたマイプロジェクトや社会共創活動の実践を積極的に行っています。